

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cão Perdigueiro Riesling Renano 2022
Vinícola	Cão Perdigueiro
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Nova Petrópolis
Tipo	branco
Castas	Riesling Renano
Teor Alcoólico	10,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	90 pts Wines of Brazil Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Cão Perdigueiro foi criada em 2017 pelo enólogo Arlindo Menoncin. Seus vinhos são elaborados com variedades de uvas "caçadas" pelo enólogo, que realiza um trabalho de "cão farejador", em busca das melhores parcelas em diversos produtores do Brasil.

Menoncin não possui vinhedo, tampouco vinícola, mas utiliza a estrutura de terceiros para fazer suas próprias vinificações, sempre na origem.

Para originar esse Riesling Renano (não confundir com Riesling Itália), o enólogo recorreu a um vinhedo na cidade de Nova Petrópolis - conhecido reduto de imigrantes alemães na Serra Gaúcha. A vinificação contemplou uma criteriosa seleção, tanto de cachos quanto de bagas, e decorreu somente com o mosto flor. Ao final, o vinho repousou sobre as borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de pera, frutas cítricas frescas (lima, bergamota, pomelo, laranja kinkan), chás (camomila, hortelã, cidreira) e ao fundo, traços de fósforo riscado



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca provoca uma sensação picante, mostrando acidez succulenta e uma boa profusão de suas frutas cítricas; as notas gustativas tem contornos de camomila, tornando o final delicioso e muito agradável

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

salmão grelhado ao molho teriyaki, sobrecoxa de frango tostada com purê de berinjela, pato laqueado, Joelho de porco assado no forno com batatas cozidas, frutas secas e queijos moles



CULINÁRIA